

Comunicato stampa

I FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE PER EXPO

Bergamo, Palazzo della Provincia - Spazio Viterbi
venerdì 21 marzo 2014 – ore 11.00

L'importante accordo siglato il 20 febbraio scorso ha ufficializzato gli obiettivi e le modalità d'azione di un nuovo importante soggetto che vuole recitare un ruolo da protagonista nella promozione integrata del nostro territorio: i Formaggi Principi delle Orobie (FPO), sei produzioni casearie che rappresentano il fiore all'occhiello del territorio Orobico.

I "Principi" protagonisti dell'unione - Agri Valtorta, Presidio Slow Food; Bitto Storico DOP, Presidio Slow Food; Branzi FTB; Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP; Stracchino all'Antica Valli Orobiche, Presidio Slow Food; Strachitunt DOP - hanno acquisito consapevolezza del loro valore socio-culturale e delle potenzialità economiche che possono rappresentare per un'ampia area montana che coinvolge tre province (Bergamo, Lecco e Sondrio).

Lo scopo non è solo garantire il rispetto dei rigorosi disciplinari di produzione, ma anche diventare massa critica nei confronti delle istituzioni e del consumatore finale, organizzando attività promozionali e portando all'attenzione pubblica le tematiche legate al mantenimento della vita e delle genti in montagna.

È evidente come le finalità di FPO vadano oltre la semplice promozione commerciale.

Gli obiettivi sono infatti molteplici: valorizzare l'identità dei prodotti e dei produttori; divulgare la conoscenza delle tradizioni montane e con esse la consapevolezza dell'importanza del loro mantenimento, anche in chiave di educazione e sostenibilità ambientale; proteggere il complesso sistema paesistico orobico; creare strumenti innovativi di promozione turistica.

Già dal 2011 l'Associazione Fiera S. Matteo si muove per perseguire gli stessi fini, cogliendo per prima il grande potenziale, in gran parte ancora inespresso, di un'offerta gastronomica territoriale integrata.

Il progetto ha trovato subito grande sintonia e comunione d'intenti con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e in particolare con il suo Presidente, Piero Sardo, al punto che i FPO sono stati scelti proprio da Slow Food per accogliere le delegazioni all'apertura di Expo 2015. L'evento, come noto, porrà al centro dell'attenzione il valore del cibo al quale non solo tutto il pianeta deve avere accesso, ma che deve rappresentare una fonte di nutrimento sana e controllata.



ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

www.fierasanmatteo.it - info@fierasanmatteo.it - Ufficio Stampa 349.3117837 - 348.5423481

Allo stesso modo, la Provincia e la Città di Bergamo hanno deciso di presentare a Expo 2015 un altro simbolo della tradizione gastronomica orobica, nato sempre in seno a Fiera San Matteo, come “costola” di FPO.

Si tratta del progetto “Polenta Taragna Orobica”, la ricetta che rappresenta la spina dorsale della cucina delle Orobie e che unisce in sé i valori delle genuine produzioni casearie e delle coltivazioni storiche di mais autoc-toni, quali lo Spinato di Gandino, il Rostrato rosso di Rovetta, oltre a altre varietà tradizionali locali.

Le farine tipiche, i formaggi del territorio - Bitto storico, Branzi di montagna e Formai de Mut - e il burro di montagna rendono la Polenta Taragna Orobica un piatto completo e sano, che amalgama in modo perfetto i sapori intatti del territorio da cui prende il nome.

L'iniziativa, giunta alla sua terza edizione, promuove la qualità delle materie prime valorizzando la loro storia e la loro filiera.

Il progetto sta crescendo di anno in anno e prevede per il 2014 un calendario ancora più ricco di eventi.

I Formaggi Principi delle Orobie e la Polenta Taragna Orobica, ribattezzata anche col nome di “loro della terra”, si possono considerare tra i maggiori volani e ambasciatori della promozione territoriale, grazie alla capacità di abbracciare aspetti produttivi, culturali e turistici da valorizzare non solo in ottica Expo, e ben oltre le Orobie.



ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

www.fierasanmatteo.it - info@fierasanmatteo.it - Ufficio Stampa 349.3117837 - 348.5423481

I Protagonisti

Francesco Maroni

direttore Latteria Sociale
di Branzi (produttrice di Branzi
FTB e Formai de Mut dell'Alta
Valle Brembana).

“Come presidente di Fiera San Matteo, che puntò per prima i riflettori su questa ambiziosa sfida, mi sento tra i motivatori di questa unione, che ritengo oggi giorno fondamentale per dare vero senso e valore aggiunto al nostro lavoro in termini di ricadute positive sul territorio. Quotidianamente, portando avanti produzioni casearie secolari, consentiamo la sopravvivenza di queste tradizioni e di lavori quasi in estinzione, quali l'alpeggio, e creiamo i presupposti per economie sane e vere in montagna, che è anche una meta ideale per un turismo attento e responsabile attratto non solo dalla bellezza, ma anche dalla cultura materiale di quest'area alpina.”

Paolo Ciapparelli

Presidente Consorzio Bitto Storico

“Io sono tra i primi e più accaniti promotori di questa unione casearia. La ritengo estremamente innovativa perché si tratta di un progetto per il territorio dove per la prima volta i formaggi sono messi al suo servizio. Con questo gesto incredibile si dà un'immagine forte che ribadisce l'unicità della nostra storia sulle Orobie e fa tesoro del passato per capire in quale direzione andare in futuro; prospettive immediate come quella di Expo fanno capire che c'è molta strada da percorrere, ma so che siamo nella direzione giusta per crescere”.

Alvaro Ravasio

Presidente Consorzio Strachitunt

“Sostengo sin dalla fase embrionale questa iniziativa perché ne apprezzo tre aspetti semplici quanto concreti e fondamentali. In primis è un progetto fatto da imprenditori che si mettono in gioco e in discussione. In secondo luogo questi imprenditori sono i veri attori del territorio, per il quale si mettono a disposizione attraverso la visibilità dei propri prodotti. Infine si tratta finalmente di un'idea concreta, seria, corretta, responsabile e rispettosa del passato e del presente di chi crede e vive in montagna”.

Francesca Monaci

Presidente Consorzio Formai de
Mut dell'Alta Valle Brembana

“Il Consorzio di tutela del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP sostiene l'idea e il progetto “Formaggi Principi delle Orobie” con spirito di collaborazione, indispensabile soprattutto in momenti come questi dove le risorse economiche sono limitate. Aggregazioni di questo tipo evitano che più enti lavorino contemporaneamente su progetti simili ma di minor portata, mentre favoriscono la realizzazione di iniziative di più ampio respiro. L'aspetto che più ci entusiasma è che prodotti, alpeggi, tradizioni e territorio sono valori autentici e nulla è stato inventato o creato ad hoc per un progetto fine a sé stesso. Solo con questa concretezza possiamo pensare di promuovere non solo il prodotto ma anche i valori in cui crediamo”.



ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

www.fierasanmatteo.it - info@fierasanmatteo.it - Ufficio Stampa 349.3117837 - 348.5423481

Flaminio Locatelli

Produttore Strachitunt e
Stracchino all'Antica delle Valli
Orobiche

“Ritengo questa iniziativa valida e fondamentale per i nostri territori e i nostri prodotti perché è la prima che mira davvero a valorizzare la nostra storia e il nostro paesaggio e non punta semplicemente a incrementare le vendite. In questo sta il senso dei Formaggi Principi delle Orobie”.

Ferdinando Quarteroni

produttore Formai de Mut dell'Alta
Valle Brembana e titolare Azienda
Agricola Ferdy

“Mi fa piacere essere parte di questo gruppo di produttori in quanto, occupandomi anche di turismo, ritengo che questa sia l'opportunità più grossa e spendibile in Valle per promuoversi turisticamente. Abbiamo dei paesaggi, dei monumenti interessanti, delle stazioni sciistiche e dei paesi ben tenuti, che si possono ahimè trovare altrove; ciò che ci rende unici e fa la differenza sono proprio i formaggi, non solo con la loro bontà, ma anche con il loro bagaglio di tradizioni che, se spiegato al turista, gli fa vivere un'esperienza unica”.

Silvano Busi

Latteria Sociale di Valtorta (pro-
duttrice di Agri Valtorta e Formai
de Mut dell'Alta Valle Brembana).

“Ho sposato da subito questa iniziativa perché credo che sia bello, costruttivo e importante lavorare insieme, anche per fare massa critica in occasione delle fiere, senza contare il vantaggio in termini di risparmio di risorse ed energie, visto che siamo per lo più piccole aziende. Ciò non toglie che ognuno può mantenere la propria autonomia”.

Antonio Carminati

direttore Centro Studi Valle Imagna

“Nonostante alcune difficoltà iniziali, quasi fisiologiche e connaturate al taglio innovativo di una simile iniziativa, il progetto dei Formaggi Principi delle Orobie ha finalmente preso forma. I sei prodotti e i relativi produttori e consorzi stanno dando un bellissimo esempio di ciò che significa economia di territorio, non solo per quanto concerne gli aspetti strettamente connessi alle attività delle singole aziende, ma soprattutto sul terreno della solidarietà rurale, della condivisione di progetti a più lungo respiro e del rafforzamento del “sistema Orobie” sotto il profilo della valorizzazione di quelle componenti strutturali - in primis i prodotti agroalimentari della tradizione - che hanno contribuito e contribuiscono a definire il volto fisico e l'ambiente umano delle nostre valli.”

Alberto Mazzoleni

Presidente Comunità Montana
Valle Brembana

“La Comunità Montana Valle Brembana è stata coinvolta sin dagli albori nel progetto e l'ha appoggiato con entusiasmo, riconoscendo negli intenti e nell'impegno dei singoli i medesimi obiettivi perseguiti e gli sforzi profusi da anni dalla Comunità Montana stessa. L'ente ha continuato il suo impegno per la valorizzazione delle eccellenze casearie sostenendo su più fronti non solo i Formaggi Principi delle Orobie, ma anche la promozione e l'affermazione dei singoli formaggi in sinergia, ad esempio, con Slow Food. L'idea che la Valle Brembana diventi un polo del gusto e che questo funga da volano turistico per l'intero territorio è un sogno ambizioso che sta diventando realtà grazie alla fiducia e alla costanza di tutti, pubblico e privato”.



ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

www.fierasanmatteo.it - info@fierasanmatteo.it - Ufficio Stampa 349.3117837 - 348.5423481

I Formaggi Principi delle Orobie

Agri Valtorta
Presidio Slow Food



Bitto Storico DOP
Presidio Slow Food



Branzi FTB



ASSOCIAZIONE FIERA DI SAN MATTEO - BRANZI

www.fierasanmatteo.it - info@fierasanmatteo.it - Ufficio Stampa 349.3117837 - 348.5423481

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP



Stracchino all'Antica Valli Orobiche Presidio Slow Food



Strachitunt DOP



È possibile scaricare il materiale stampa dal sito www.fierasanmatteo.it/formaggiprincipidelleorobie